



TEURANUS
AZIENDA AGRICOLA

CARTA DEI MIELI

dell'ager Teuranus

AZIENDA AGRICOLA TEURANUS



CONTACT

azteuranus@gmail.com

+39 3462171812

www.mieleteuranus.it



Miele di castagno

Colore scuro, non cristallizza quasi mai con forte retrogusto amarognolo, sapore e odore intenso, molto aromatico. Ricco di antiossidanti, polifenoli, proteine, vitamine B, e C e di sali minerali, in particolare ferro. Si presta ad accompagnare alimenti tipicamente autunnali e formaggi stagionati

Miele di acacia

Liquido, non cristallizza, trasparente di colore giallo paglierino. Ottimo come dolcificante per le bevande, dal sapore delicato, poco aromatico. Non altera il gusto e l'aroma dei prodotti. Si presta ad esaltare formaggi complessi, strutturati, anche erborinati, stagionati o molli



Miele di eucalipto

Di consistenza compatta, il colore è ambrato che vira verso il grigio. Cristallizza in pochi mesi con granulometria fine. Il sapore è forte, intenso e particolarmente balsamico. Non è troppo dolce e anche l'acidità è moderata. Viene associato a formaggi stagionati e saporiti oppure con formaggi magri.



Miele di ciliegio

Molto profumato, con molte note aromatiche. Di colore ambrato, tende facilmente a cristallizzare. L'aroma è delicato, ricorda quello del ciliegio con alcune note di vaniglia e mandorle. Ottimo dalla prima colazione per spalmarlo sul pane e per addolcire bevande. Ideale l'accostamento con i formaggi a media stagionatura.





Miele millefiori

Da fioriture primaverili con prevalente presenza di borragine, acacia e zagara. di colore molto chiaro, quasi trasparente tende a cristallizzare in modo non omogeneo. Il sapore, molto delicato e dolce, lo rende piacevole anche ai più piccoli e adatto a molteplici usi e ricette.

Miele fiori di montagna

Colore che va dall'ambrato al dorato. È dolce, fruttato e floreale con caratteristico aroma di melata e fiori spontanei di boschi di castagno e di querce. È un miele dal sapore intenso e caratteristico, ideale per dolcificare tisane e bevande calde. Ottimo da degustare sul pane, accompagna formaggi leggermente stagionati.



Miele di sulla

Giallo tenue, paglierino, raramente ambrato, quasi trasparente, cristallizza velocemente e diventa biancastro o beige. Sapore molto delicato, gusto dolce dal gradevole aroma di erbe di campo. Adatto agli sportivi per il contenuto di prolina, un amminoacido utile in fase di post-allenamento. Il più utilizzato nella preparazione dei dolci. Adatto a bevande e infusi come camomilla e tè.

Miele di zagara

Aroma intenso delicato, ricorda il profumo dei fiori di limone e arancio, colore giallo paglierino chiaro, cristallizza in un colore bianco avorio. È adatto come dolcificante di bevande calde e fredde e particolarmente indicato per le tisane. Consigliato in abbinamento con formaggi freschi mozzarella, scamorza ecc.



AZIENDA TEURANUS

PERCHÈ IL MIELE CRISTALLIZZA?

La cristallizzazione del miele è un fenomeno naturale di aggregazione che dà origine a veri e propri agglomerati solidi e zuccherini simili a finissima “sabbiolina”.

A differenza di quello che si potrebbe pensare, è un processo naturale che interessa il miele ed è un segno della sua genuinità.

La cristallizzazione è, dunque, una caratteristica intrinseca del miele che dipende da alcuni fattori interni ed esterni.

Come la percentuale di glucosio e fruttosio, gli zuccheri che compongono il miele, infatti il glucosio è meno solubile rispetto al fruttosio, quindi più alta sarà la concentrazione di glucosio, maggiore sarà la tendenza alla cristallizzazione a basse temperature.

